



BERNARD
LOISEAU
2003 - 2023

Hommage à Bernard Loiseau

2003-2023



En février 2023, nous commémorons les 20 ans de la disparition de Bernard Loiseau.

Chef innovant, maillon indispensable de l'histoire de la cuisine française, leader charismatique, il continue de marquer nos esprits et surtout notre cœur par sa passion, sa bonhomie, sa « niaque ».

En 2003, sa femme Dominique Loiseau, défie tous les pronostics en perpétuant son œuvre et en la développant. En 2021, ce sont leurs enfants qui s'investissent en donnant un nouveau souffle à ce groupe emblématique de la haute gastronomie et de l'art de vivre à la française. Les « 3 B » : Bérangère, vice-présidente, initie la rénovation de la maison mère à Saulieu ; Blanche rejoint le chef Patrick Bertron en cuisine et Bastien devient administrateur.

En 2023, l'aventure continue avec l'ouverture d'un nouveau bistrot à Besançon « **Loiseau du Temps** » (1er semestre). Quel plus bel hommage pouvait-on lui rendre si ce n'est en portant haut et fort les valeurs de Bernard Loiseau !



La famille Loiseau a décidé de lui rendre hommage, tout au long de l'année 2023, en région d'abord, mais aussi à l'étranger.

Voici le détail des événements :

- Le vendredi 24 février à 10h30 : messe commémorative à la Basilique Saint-Andoche de Saulieu
- Le dimanche 26 février à 10h30 : messe commémorative à l'église Notre-Dame du Bon Secours, 18 rue Notre-Dame des Champs, Paris 6ème
- Du 27 février au 5 mars : Festival « Hommage » pendant toute une semaine à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin à Dijon (cf. encart ci-dessous)
- Dimanche 30 avril : dîner Hommage 4 mains avec Guy SAVOY (l'ami de toujours) – La Côte d'Or à Saulieu
- Semaine du 18 septembre : dîner Hommage chez Alex ATTALA (un ancien de Bernard Loiseau) – à Sao Paulo, Brésil
- Dimanche 24 septembre : déjeuner Hommage chez Daniel BOULUD – à New York, Etats-Unis



- Dimanche 15 octobre : dîner Hommage 4 mains avec Mauro Colagreco (ancien de Bernard Loiseau) – La Côte d’Or à Saulieu
- Dimanche 19 novembre : dîner Hommage 6 mains avec la maison Bocuse (ami de Bernard Loiseau) et la maison Troisgros (où tout commença pour Bernard Loiseau) – La Côte d’Or à Saulieu
- Les 5 et 7 décembre : dîners Hommage à Tokyo et Kobe (où Bernard Loiseau avait un restaurant La Côte d’Or) Japon

Tout au long de l’année dans nos restaurants :

Dès la fin février, un menu « Hommage » inédit sera mis à la carte pour nos convives.

Tout au long de l’année, le chef Patrick Bertron, son adjoint Louis-Philippe Vigilant et le chef pâtissier Xavier Jacquin, revisiteront certains plats emblématiques de Bernard Loiseau.

Dans les autres établissements (à Dijon, Beaune, Besançon) : des plats hommages seront également à la carte, en clin d’œil à cette commémoration.

Sur nos réseaux sociaux, nous dévoilerons, tout au long de l’année, des archives inédites faisant revivre toute l’histoire de Bernard Loiseau.

Festival « Hommage » du 27 février au 5 mars 2023 à la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin de Dijon

- **Lundi 27/02** : Jour de l’épreuve du Trophée Culinaire Bernard Loiseau.

Les temps forts :

8h30 – 17h00 : Epreuves

10h : Casse-Croûte des jurys, presse et sponsors

17h30 : Cocktail VIP remise des prix.

- **Mardi 28/02** :

17h-18h : démonstration avec Patrick Bertron, chef exécutif du groupe Bernard Loiseau.

18h30-19h30 : démonstration avec Xavier Jacquin, chef pâtissier du restaurant La Côte d’Or ** (gratuit, accès libre).

- **Mercredi 01/03** :

Masterclass chocolat pour les enfants avec Lucile Vigilant, second de pâtisserie du restaurant La Côte d’Or **, 2 séances (5-7 ans à 14h-15h et 10 -12 ans à 15h30 -16h30, 5 euros, places limitées, sur réservation).

- **Jeudi 02/03** :

19h Masterclass de deux Meilleurs Ouvriers de France : « Breuvages & Fromages » avec Eric Goettelmann, chef sommelier exécutif du groupe Bernard Loiseau, accompagné de Ludovic Bisot, Fromager – Affineur à Tout un Fromage (40€, places limitées, sur réservation).

Dîner de gala quatre-mains avec Éric Pras à la Table des Climats (sur réservation, une partie des recettes reversées à l’association La Ligue)

- **Vendredi 03/03** :

17h à 18h : démonstrations culinaires avec Jean-Bruno Gosse, chef de Loiseau des Ducs *.

18h30 : conférence « Loiseau-Picasso » par Hiroshi Yamaguchi chef au Kitano Hôtel à Kobe & du Dr Sakata (Japon).

Diffusion d’un film de Mauro Colagreco au cinéma Pathé « Reinventing Mirazur » (gratuit, accès libre).

- **Samedi 04/03** :

11h : inauguration officielle de l’allée Bernard Loiseau en présence des officiels et de Dominique Loiseau.

14h : dédicace par Dominique Loiseau de son livre.

- **Dimanche 05/03** :

Boutique éphémère avec vente inédite de vaisselle vintage du restaurant La Côte d’Or**, à Saulieu.

Tout au long de la semaine, des vidéos, photos et autres archives seront également mises en avant dans l’espace exposition.

www.bernard-loiseau.com



Pour toute demande de précision, ou
souhait de reportage ou d’interview :

Bérangère Loiseau

06 79 11 48 61

berangere.loiseau@bernard-loiseau.com

Nos partenaires :



— Célébrons l'excellence de notre territoire ! —



sequoiasoft

